

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Матвеева Юлия Аникториевна, Кухаренкова Надежда Алексеевна

УП.02 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения УП.02 обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения УП.02 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения УП.02 обучающийся должен иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

В результате освоения УП.02 обучающийся должен уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

В результате освоения УП.02 обучающийся должен знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

Количество часов на освоение программы практики

Программа учебной практики УП 02 рассчитана на **216 часов**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО
ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Масимова Евгения Гавриловна, Кухаренкова Надежда Алексеевна

ПП.05 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен освоить общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах.

ПК5.3. Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь.

ПК5.4. Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков.

ПК5.5. Производить расчет с посетителями согласно счету.

ПК 5.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования, профессионального инвентаря и инструментов.

ПК 5.7. Выполнять приготовление различных напитков на базе эспрессо и его производных, а также чая и нечайных чаев.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживания посетителей: консультирования о энергетической ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов блюд;
- особенностей обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
- форм расчетов с потребителями, в том числе с использованием кредитных карточек;
- эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;
- приготовления горячих напитков – эспрессо, его производных;
- приготовления коктейлей на основе чая и кофе;
- заваривания чая и не чайных чаев (тизанов);
- работы с различными аксессуарами и посудой для заваривания чая и кофе;
- работы на торгово-технологическом оборудовании;
- использования профессионального инвентаря и инструментов бариста.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен уметь:

- предложить блюда и напитки потребителям, предложить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- обладать культурой общения;

- уметь создать атмосферу гостеприимства;
- осуществлять прием посетителей и их размещение за столами.
- демонстрировать навыки работы бариста,
- работать на оборудовании бариста
- работать с инвентарём бариста и специальными инструментами и средствами;
- делать правильную молочную пену для приготовления капучино и кофе латте, а также латте-макиатто;
- уметь пользоваться стандартными приёмами латте-арт;
- демонстрировать умения организации рабочего пространства с учетом заказа потребителя.

В результате освоения ПП.05 обучающийся должен знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей;
- краткую кулинарную характеристику блюд;
- требования нормативных документов на продукцию общественного питания;
- правила и очередность подачи блюд;
- правила составления меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов;
- правила этикета;
- правила и технические приемы обслуживания потребителей;
- типовые правила эксплуатации оборудования, правила охраны труда, санитарные нормы и правила.
- современные тенденции развития профессии;
- методику и технологию приготовления эспрессо и его производных;
- товароведные характеристики сырья (кофе и чая), правила хранения сырья;
- правила и технологию заваривания чая;
- правила и технологию альтернативных способов заваривания кофе;
- посуду для заваривания кофе и чая;
- правила эксплуатации и правила работы на оборудовании;
- характеристику оборудования, его виды и особенности.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной практики ПП 05 рассчитана на **144 часа**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт